

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Cantina Paradiso – Posta Piana Nero di Troia Puglia IGT



Cantina Paradiso werd **opgericht in 1950** door **grootvader Angelo Paradiso** en is nu in handen van **kleinzoon ... Angelo Paradiso** (is dat geen naam om jaloers op te zijn ...). Arme boer **Angelo I** zwoegde van 's ochtends tot 's avonds om zijn jonge vrouw en 4 kinderen een **waardig bestaan** te verschaffen. **70 jaar later** is Cantina Paradiso **één van de referenties van kwaliteit** in de streek rond Foggia, noord-Puglia.

Specialiteit van de streek is **Uva of Nero di Troia**, maar uiteraard vinden we er ook uitstekende **Primitivo** en **Negroamaro**. Om de druiventrossen te **beschermen** tegen de **hete zon** (40°C in juli of augustus is geen uitzondering) worden de wijnstokken gecultiveerd volgens het **Puglia pergola** systeem: de ranken groeien eerst verticaal tot een hoogte van 1,6 à 1,80 m en worden dan **in 4 richtingen over horizontale ijzerdraden geleid**; de druiven hangen zo onder een **dichte bladerenmassa**.

De **oorspronkelijke cantina** ("kelders") met **geëmailleerde betonnen kuipen** is nog steeds in gebruik, intussen uitgerust met **moderne koelsystemen** en **uitgebreid met inox fermentatietanks**. Onder de cantina bevinden zich de **barrique** kelders, een degustatieruimte, botteling installatie en opslagruimtes. En op het dak de nodige **zonnepanelen** voor eigen energieopwekking.

100% **Uva of Nero di Troia**. De druiven worden in de tweede week van oktober geoogst met een opbrengst van **60 à 65 hl/ha**. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt een **deels warme** (25-28°C) maceratie en een **deels koude maceratie** gedurende 10 dagen om alle aroma's en kleurstoffen te onttrekken uit de schil.

Na de gisting volgt een persing waarbij de wijn **separaat** wordt opgevoed. Eén deel gaat gedurende 12 maanden in **eiken vaten**, het andere deel gaat naar een **inox tank** om het fruitige en kruidige karakter te bewaren. Beide delen worden weer **samen gevoegd** en gebotteld. De wijn harmoniseert dan nog gedurende 2 maanden in de fles.

Robijnrood van kleur. **Intense en complexe neus**, een mix van **vers fruit (aardbei, kers en mirte)** en **kruidige tonen (rozemarijn, salie)**, samen met **vanille**. **Zacht** in de mond, **intens** en aanhoudend.

Van de streekwijnen is **Nero di Troia** in vergelijking met Negroamaro (die een middenpositie inneemt) en Primitivo (die over het algemeen wat zwoeler en zwaarder is) de **beste maaltijdbegeleider**, door de **fijne balans tussen fruit, tannines en voldoende zuren**. Het alcoholpercentage is minstens 13%.